xepep!

Fumet de peix

Rendiment: 2 l

Ingredients

Brou

Peix de roca o moralla — 1,5 kg

Aigua — 2 l

Ceba — 2 u.

Porro — 1 u.

Pastanaga — 2 u.

Api — 2 branques

All — 3 dents

Llorer — 1 fulla

Pebre negre en gra — 3 u.

Oli d'oliva verge extra — 2 cullerades

Suc de llimona — 1 cullerada

Julivert fresc — al gust

Sal — al gust

Passos

1. Posa 1,5 kg a remull i després en un colador, davall l'aixeta, per a llevar-li l'arena i les impureses. Aparta els crancs de la resta.
2. Talla 2 u., 1 u., 2 u. i 2 branques en trossos no massa xicotets. Deixa 3 dents sencer.
3. Escalfa 2 cullerades en una olla i daura primer els crancs. Afig la resta del peix i daura'l un parell de minuts.
4. Afig 3 u., 1 fulla, les verdures, al gust, al gust i 2 l.
5. Cou a foc baix i lleva l'escuma mentres dure la cocció.
6. Deixa reposar el caldo, afig 1 cullerada i cola'l amb un colador xinés o un colador de malla.
7. Refreda'l i guarda'l: Directo al Paladar el conserva fins a 3 dies a la nevera o fins a 3 mesos al congelador.

Fonts

OkDiario: caldo de pescado o fumet de pescado (para 2 litros de caldo): https://okdiario.com/recetas/caldo-pescado-57866

Que.es: fumet, el caldo de marisco o pescado (recepta «para unos dos litros» amb 2 l d'aigua): https://www.que.es/2021/04/10/fumet-caldo-marisco-pescado/

Directo al Paladar: cómo hacer un fumet o caldo de pescado (1 kg / 5 l, 30 min, conservació): https://www.directoalpaladar.com/curso-de-cocina/como-hacer-un-fumet-o-caldo-de-pescado

El Cocinero Casero: fumet o caldo de pescado (500 g / 2,5 l, 20 min): https://elcocinerocasero.com/receta/fumet-o-caldo-de-pescado

Alicante Turismo: arroz meloso con bogavante (fumet de 400 g de restes i 4,5 l, 1 h): https://alicanteturismo.com/en/recetas/creamy-rice-with-lobster-2/

Alicante Turismo: paella de marisco (400 g d'arròs, 1.200 ml de fumet): https://alicanteturismo.com/en/recetas/seafood-paella/

Alicante, gastronomía y producto (Turismo de Alicante, 2022): arròs alacantí, doble de caldo que d'arròs: https://alicanteturismo.com/wp-content/uploads/2024/06/GUIA-ALICANTE-PRODUCTO-GASTRONOMIA-2022.pdf